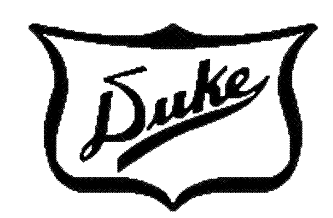
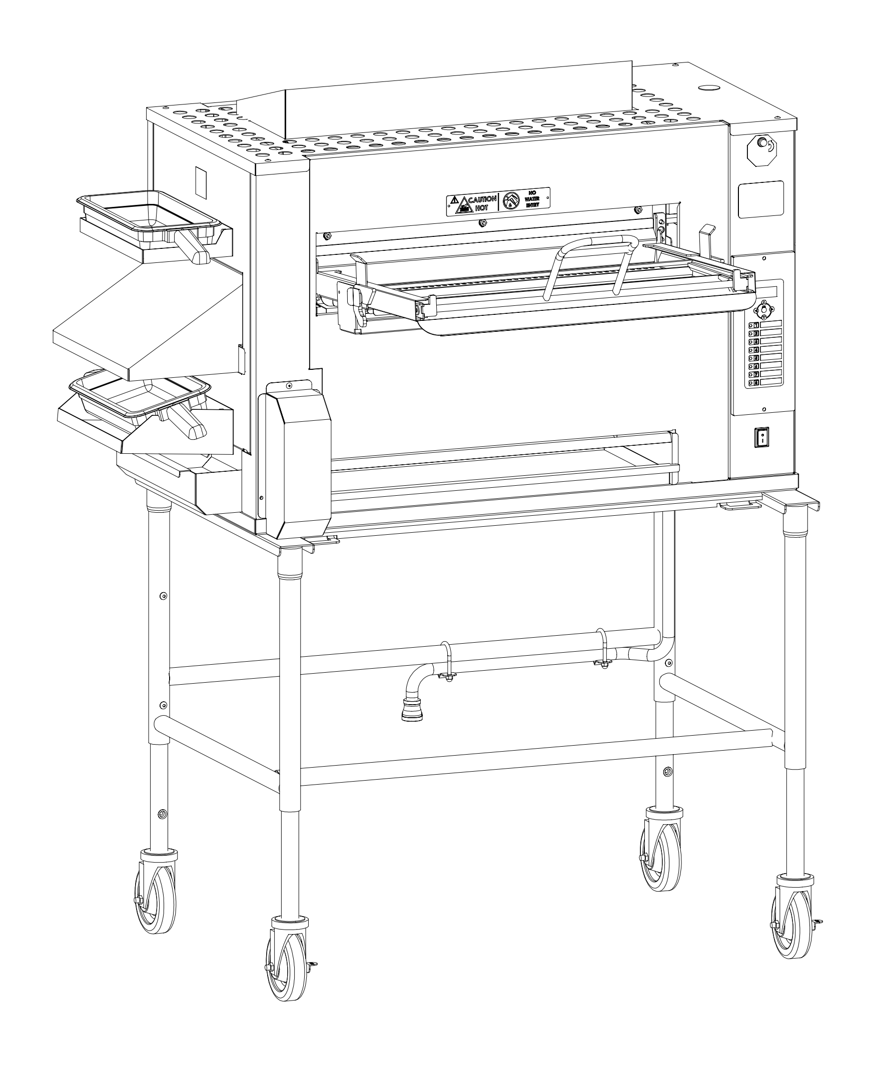
Manual de instalación y operación



ASADOR POR TANDAS FLEXIBLE

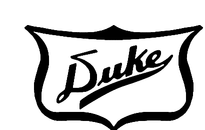




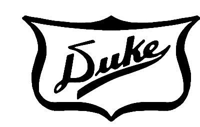
Duke Manufacturing Co.
2305 N. Broadway • St. Louis, Missouri
800-735-3853 • 314-231-1130 • Fax 314-231-5074
www.dukemfg.com

175856J

ÍNDICE



PAGE



COLOQUE EN UN SITIO DESTACADO las instrucciones que se deben seguir en caso de que el usuario huela a gas natural. Se debe obtener esta información consultando al proveedor de gas natural local.

PARA SU SEGURIDAD:

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro aparato.

ADVERTENCIA:

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento indebido puede causar daños materiales, lesiones graves o la muerte. Lea completamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o realizar el servicio en este equipo.

T SE DEBE CONSERVAR ESTE MANUAL PARA REFERENCIA EN EL FUTURO.

I. Información general

A. Especificaciones del asador por tandas

ESPECIFICACIONES DEL ASADOR POR TANDAS FLEXIBLE				
	GAS NATURAL		PROPANO	
ALTITUD (MÁXIMA)	2000 PIES	607 m	2000 PIES	607 m
CONEXIÓN DE TUBO DE GAS	NPT HEMBRA DE 3/4″		NPT HEMBRA DE 3/4″	
INTERVALO DE PRESIONES DE ENTRADA	7" – 12" (18 a 30 cm) H_2O		10" – 12" (25 a 30 cm) H_2O.	
	PRESIÓN DEL COLECTOR		PRESIÓN DEL COLECTOR	
QUEMADORES INFRARROJOS (ARRIBA)	3,75" (9,5 cm) H_2O	0.93 kPa	8,0″ (20 cm) H_2O	2.0kPa
QUEMADOR INFERIOR	3,75" (9,5 cm) H_2O	0.93 kPa	8,0" (20 cm) H_2O	2.0kPa
CONSUMO DE ENERGÍA TOTAL	87000 – 111,000 BTU/HR	25.5 – 32.5 kW	79,000 – 105,000 BTU/HR	23.2 – 30.7 kW
	TAMAÑO DEL ORIFICIO DEL QUEMADOR		TAMAÑO DEL ORIFICIO DEL QUEMADOR	
QUEMADOR INFRARROJO DELANTERO	N°40	2.49mm	N°52	1.61mm
INFRARROJO TRASERO	N°36	2.70mm	N°51	1.70mm
QUEMADOR INFERIOR	N°31	2.05mm	N°49	1.85mm



A. Especificaciones del asador por tandas (continuación)

PESO DE ENVÍO: 482 lbs (219 Kg)
DIMENSIONES DEL ENVÍO:: 47” x 34” x 68” (119,4 x 86.4 x 172,7 cm)

NÚMERO DE MODELO	ELÉCTRICO	NATURAL Y GAS LP
FBB-NO-120	120VAC, 2A, 60Hz	87,000 – 111,000 BTU/HR (25,5-32,5 kW)
FBB-NC-120	120VAC, 2A, 60Hz	87,000 – 111,000 BTU/HR (25,5-32,5 kW)
FBB-PO-120	120VAC, 2A, 60Hz	79,000 – 105,000 BTU/HR (23,2-30,7 kW)
FBB-PC-120	120VAC, 2A, 60Hz	79,000 – 105,000 BTU/HR (23,2-30,7 kW)

A-1.0 Clave de números de modelo

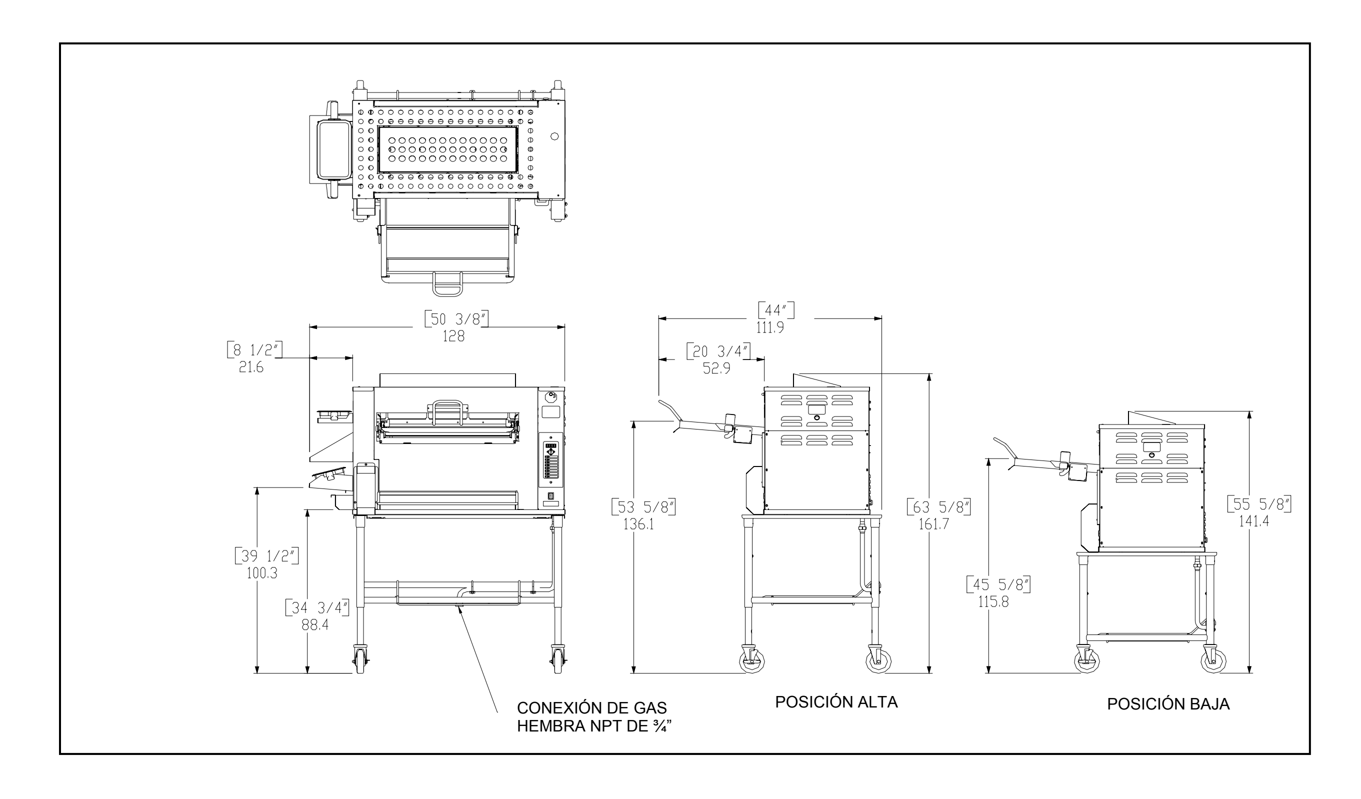
FBB-X Y -120

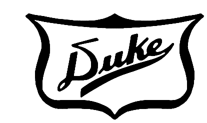
X = N (GAS NATURAL) OR P (PROPANO / LP GAS)

Y = O (SIN CATALIZADOR) OR C (CON CATALIZADOR)

120 = 120 VOLTIOS

A-2.0 Dimensiones del asador





II. Instrucciones de instalación

A. Personal capacitado

Estas instrucciones de instalación son para ser usadas **solamente por personal de instalación y servicio capacitado**. La instalación o el servicio por personas que no sean personal capacitado pueden dañar el asador y provocar lesiones en el operador.

El personal de instalación capacitado son los individuos, empresas, compañías o corporaciones que personalmente o mediante un agente están involucrados y son responsables de lo siguiente:

• La instalación o el reemplazo de las tuberías de gas o la conexión, instalación, reparación o servicio del equipo, que se experimentan en tal trabajo, están familiarizados con todas las precauciones requeridas y hayan cumplido todos los requisitos de las autoridades estatales y locales que tengan jurisdicción. Vea: Código Nacional del Gas Combustible NFPA 54 (ANSI Z223.1).

• La instalación del cableado eléctrico del medidor eléctrico, la caja de control principal o la toma de servicio del aparato eléctrico. El personal de instalación capacitado debe estar familiarizado con todas las precauciones requeridas y haber cumplido con todos los requisitos de las autoridades estatales y locales que tengan jurisdicción. Vea: Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA70.

La instalación debe cumplir con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1 según se aplica, incluido lo siguiente:

• El aparato y su válvula de corte individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba mayores que 3,5 kPa (1/2 psi).

• El aparato debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas cerrando su válvula de corte manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas menor o igual que 3,5 kPa (½ psi).

Para un asador montado en ruedas, la instalación debe efectuarse con un conector que cumple con la Norma para conectores para aparatos de gas móviles, ANSI Z21.69/CSA 6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumple con la Norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con gas combustible, ANSI Z21.4/CSA 6.9. Al instalar el asador con ruedas y una manguera de desconexión rápida, se debe proporcionar una manera adecuada de limitar el movimiento del asador sin depender del conector y el dispositivo de desconexión rápida o sus tuberías asociadas para limitar el movimiento del asador. Se puede conectar un método de restricción en la porción vertical del bastidor de base en la parte trasera del asador.

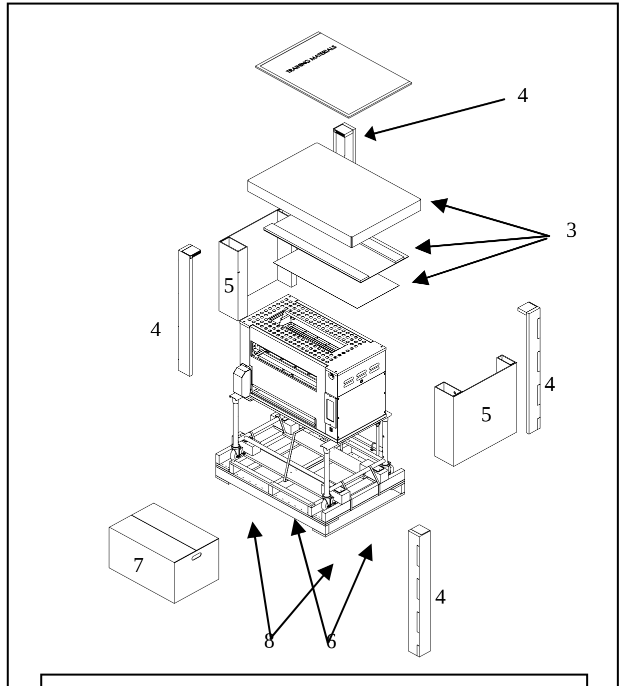
B. Entrega e inspección

Duke Manufacturing Co. hace todo lo posible para asegurarse que reciba su asador en buenas condiciones. Están amarrados en plataformas de madera pesadas y embalados para impedir que se dañen durante el envío. Se han inspeccionado con cuidado antes de embalarse y consignarse al transportador.

Con la entrega de su asador Duke:

- Mire bien el recipiente de envío, apuntando con cuidado cualquier daño exterior en el recibo de entrega, que también debe ser firmado por el conductor/persona que lo entrega.
- Desembale y compruebe si hay daños que no fueran evidentes en la parte exterior del recipiente de envío..
- *Compruebe si hay daños ocultos. El transportador debe ser notificado en un plazo de quince (15) días después de la entrega del asador y se debe retener la caja, la plataforma y todos los materiales de embalaje para su inspección.

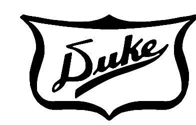
Duke Manufacturing Co. no puede asumir la responsabilidad de pérdidas o daños sufridos en el tránsito. El transportador asume toda responsabilidad para la entrega en buenas condiciones al aceptar el envío. Sin embargo, estamos preparados para ayudarle a hacer una reclamación.



Precaución: ¡El asador pesa mucho!

Disponga de suficiente ayuda para levantarlo.

1) Quite la envoltura de plástico usando un cuchillo utilitario (no se muestra).
2) Quite la caja de materiales de capacitación.
3) Quite el cartón superior y la tapa interior.
4) Quite el cartón de todas las esquinas (4 lugares).
5) Quite el cartón de los extremos (2 lugares).
6) Quite los flejes (córtelos con un cuchillo utilitario o unas tijeras: 5 lugares).
7) Saque la caja de piezas y accesorios de conexión de la parte delantera.
8) Levante un extremo del asador de forma segura y golpee el bloque hacia el centro y hacia un lado para quitarlo. Repita esto para los bloques restantes. Esto permite que las ruedas hagan contacto con la plataforma.
9) Quite el asador de la plataforma de envío con ayuda de 3 personas para guiar y distribuir el peso (aproximadamente 335 lb) de la forma correspondiente. Mientras sostenga el asador con cuidado, hágalo rodar hacia adelante hasta que las ruedas se salgan de la plataforma. Levante el asador 6-8 pulgadas por encima y fuera de la plataforma y colóquelo con cuidado en el suelo para evitar daños en las ruedas.
10) Quite la cinta adhesiva protectora de color azul de los paneles del asador, comprobando que no quede cinta



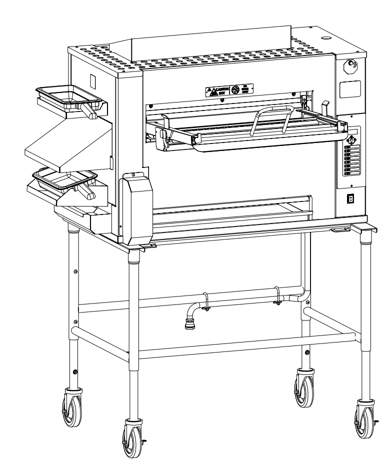
C. Montaje del asador

Antes de montar e instalar el asador, compruebe para asegurarse de que estén presentes todas las piezas necesarias.

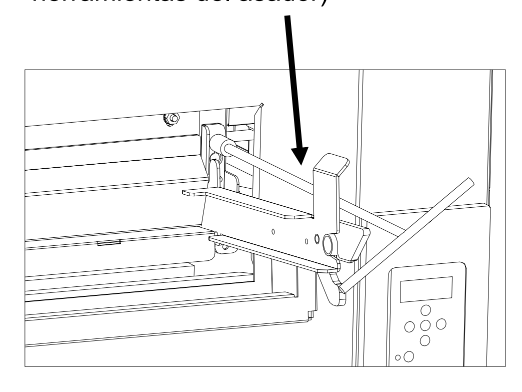
N° de artículo	Nombre de la pieza	Número de pieza
1	ESTANTE DE LA BANDEJA DE PRODUCTO	175353
2	RAMPA DE DESCARGA	175340
3	CAMPANA DE DESCARGA	175778
4	SUJETADOR DE LA BANDEJA DE DESCARGA	175358
5	COLECTOR DE GRASA DE DESCARGA	175357
6	COLECTOR DE GRASA EN “V”	175325
7	COLECTOR DE GRASA PRINCIPAL	175329
8	CARGADOR	175444
9	BANDEJA DEL CARGADOR	175430
10	SOPORTE DEL CARGADOR	175438
11	PUERTA	175429
12	RAMPA DEL CARGADOR	175741
13	BANDEJA DE IMPEDANCIA	175226
14	CATALIZADOR (OPCIONAL)	175480
15	PROTECTOR DEL CATALIZADOR (OPCIONAL)	175482
16	BALDE SANITARIO	175842
17	JUEGO DE HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA/ LIMPIEZA HERRAMIENTAS DE INSTALACIÓN – QUEMADOR INFERIOR LIMPIADOR DEL TUBO DEL ELECTRODO DE LLAMAS CEPILLO DEL LIMPIADOR DE TUBO HERRAMIENTA DE INSTALACIÓN DEL CARGADOR LLAVE ALLEN DE 3/16”	175700
18	JUEGO DE REPUESTOS DEL ASADOR PARA GAS NATURAL CONCONTROLADOR CON CADENA DE COCCIÓN (OPCIONAL)	175725
19	JUEGO DE REPUESTOS DEL ASADOR DE PROPANO CON CONTROLADOR CON CADENA DE COCCIÓN (OPCIONAL)	175740
20	JUEGO REEMPLAZABLE POR EL USUARIO QUEMADOR INFERIOR, APAGALLAMAS, CARGADOR Y PROTECTOR DEL QUEMADOR (OPCIONAL)	175726
21	JUEGO INFERIOR, REEMPLAZABLE POR EL USUARIO *QUEMADOR Y APAGALLAMAS (OPTATIVO)*	175750
22	JUEGO DE MONTAJE DEL CONECTOR DE LA MANGUERA DE GAS (OPCIONAL)	175690
23	JUEGO DE GAS DE ALTA PRESIÓN REGULADOR (OPCIONAL)	175689

Configuración

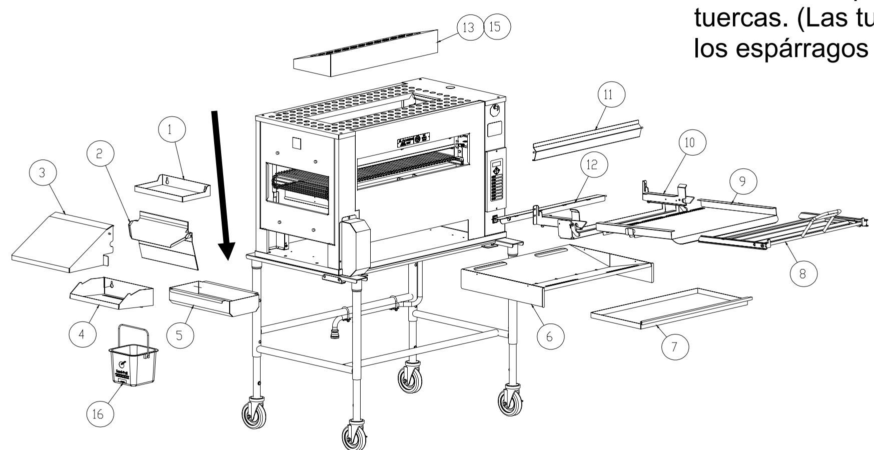
Instale todos los artículos según se muestra a continuación.



Herramienta de instalación del cargador (incluida con el juego de herramientas del asador)



Instale el soporte del cargador con (4) tuercas de ¼-20. Use la herramienta de alargamiento suministrada para quitar y volver a instalar las tuercas. (Las tuercas se envían instaladas en los espárragos de montaje del cargador).



D. Ajustes en la instalación

Cada sección del asador y todos sus componentes se han probado e inspeccionado completamente antes de enviar el asador de la fábrica. Sin embargo, a veces es necesario efectuar más pruebas o ajustar el asador una vez se haya instalado. Tales ajustes son responsabilidad del distribuidor o del instalador. Estos tipos de ajustes no se consideran defectos, sino una parte normal y rutinaria de la instalación apropiada del equipo.

Estos ajustes incluyen lo siguiente entre otros:
- Ajustes del regulador de presión de gas
- Ajuste de la altura del asador (si es necesario)

No se debe considerar ninguna instalación como completa sin la inspección apropiada y, si es necesario, sin ajustes realizados por el personal de servicio o instalación capacitado.

Es importante también no obstruir el flujo natural de aire de combustión y ventilación si el asador debe operar de forma apropiada. Este asador no debe instalarse en una base de bordillo ni sellarse en la pared. Cualquiera de estas condiciones puede limitar el paso de aire al compartimiento de combustión o impedir la ventilación apropiada de la unidad. Antes de efectuar cualquier conexión con el asador, compruebe la placa de valores nominales para asegurarse de que las especificaciones del asador coincidan con el tipo de gas y voltaje del asador.

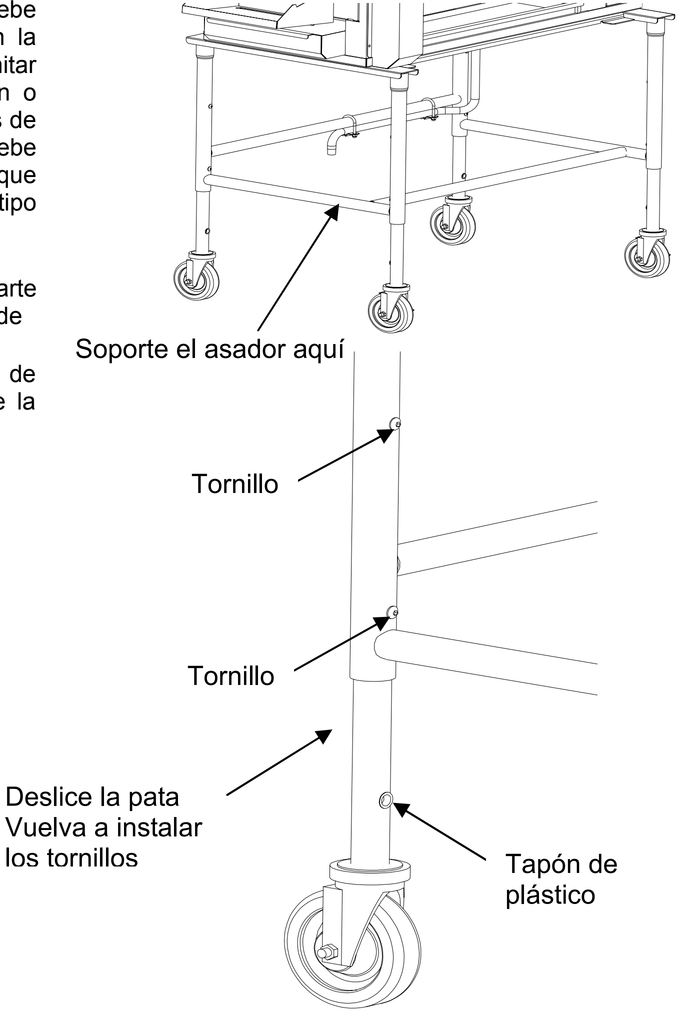
La placa de valores nominales está ubicada en la parte trasera del panel de la cubierta del compartimiento de control en el extremo derecho de la unidad.
La placa con el número de modelo y el número de serie del asador está sujeta a la parte trasera de la unidadt.

Subida o bajada del asador

Se puede ajustar la altura del asador por medio de dos tornillos en cada pata.

Precaución: ¡El asador pesa mucho! Disponga de suficiente ayuda para levantarlo.

1. Levante un extremo del asador sobre un soporte grande y fuerte (no se incluye).
2. Quite los (2) tornillos por pata y suba/baje hasta los orificios roscados. Vuelva a instalar los tornillos.
3. Quite el soporte y suba/baje el asador de forma segura.
4. Ponga tapones de plástico (incluidos sujetos al soporte) en los orificios sin usar.



E. Ubicación del asador

La planificación y la colocación debidas del asador producirán los mejores resultados en términos de la conveniencia del usuario y rendimiento satisfactorio a largo plazo. Le instamos a que piensen bien la ubicación del asador antes de su instalación.

- El asador debe colocarse en un área sin corrientes de aire y que sea accesible para la operación y servicio apropiados.
- El área alrededor del asador debe mantenerse libre de materiales combustibles. Debe haber una holgura mínima de:

	Combustible	No Combustible
Extremo de descarga	12" (305)	12" (305)
Extremo del panel de acceso	3" (76)	3" (76)
Parte trasera	4" (102)	4" (102)
Suelo/Mesa	0" (0)	0" (0)

NOTA: El uso de la bandeja del cargador o el peso de una persona para sostener artículos pesados puede dañar los componentes del asador.

F. Tuberías de gas

El asador estándar consume un total de gas de 100.000 BTU/hr (29,31 kW). Para lograr el grado de rendimiento para el que se diseñado la unidad, es esencial el plan de tendido general de tuberías de tamaño apropiado de la cocina. La instalación de este asador debe cumplir con todos los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA 54 y ANSI Z 223.1.

Su proveedor de gas local debe consultar el Código Nacional de Gas Combustible para determinar el tamaño y la instalación apropiados de las tuberías de gas. Por lo general, las tuberías deben tener un tamaño apropiado para suministrar una cantidad de gas suficiente a fin de cumplir con la demanda máxima de todos los aparatos de gas en una tubería sin una pérdida de presión indebida en la salida del equipo. Los requisitos totales de energía del equipo que se sirve y la longitud de la tubería del medidor a los aparatos son consideraciones importantes para el diseño apropiado del sistema de suministro de gas.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A UN SUMINISTRO DE GAS DE LAS CARACTERÍSTICAS SIGUIENTES:

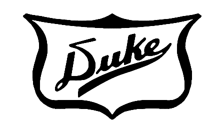
GAS NATURAL, 7” A 12” DE COLUMNA DE AGUA
GAS PROPANO, 10” A 12” DE COLUMNA DE AGUA

Se debe comprobar la presión de suministro de gas antes de la instalación. Si la presión de suministro es mayor que 12” de columna de agua, se debe instalar y ajustar el *JUEGO DE ALTA PRESIÓN DE GAS*, N/P de Duke 175689, según las instrucciones del juego, para una presión de salida de:

Gas natural - 7” de columna de agua

Gas propano – 11” de columna de agua

NOTA: Se debe incorporar un retenedor fijo de longitud apropiada para sujetar el asador a una superficie fija a fin de eliminar la tensión en el conector de gas. Si se quita el asador de su posición normal, se debe volver a conectar el retenedor al volver a ponerlo en posición.



G. Conexiones eléctricas

El asador se suministra para conectarse a un circuito especial puesto a tierra de 120 voltios. Los motores eléctricos, las luces indicadoras y los circuitos de control están conectados por un cordón de alimentación eléctrica de 7 pies (21 cm) que se encuentra en la parte trasera del asador.

Antes de hacer cualquier conexión a estas unidades, compruebe la placa de valores nominales para asegurarse de que el voltaje y la fase del asador sean compatibles con el suministro eléctrico. Al instalarse, todos los asadores deben conectarse eléctricamente a tierra según los códigos locales, o en su ausencia, según el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70 (en Canadá – Norma CSA C22.2). Los diagramas de conexiones está ubicados en el área del compartimiento de control del asador. Se proporcionan también esquemas de conexiones estándar con este manual.

ADVERTENCIA: Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas (tierra) para su protección contra el peligro de descarga eléctrica y debe enchufarse directamente en un receptáculo de tres clavijas debidamente conectado a tierra. NO corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

H. Ventilación

Esto es un asador de gas. La ventilación inadecuada puede causar enfermedades graves o la muerte. Un sistema de ventilación bueno también permitirá funcionar el asador de forma apropiada. Para mantener la vigencia de la garantía, se debe emplear un sistema de ventilación apropiado.

Ventilación a una campana de humos
La mejor manera de ventilar el asador es colocarlo debajo de una campana de humos impulsada mecánicamente de diseño apropiado. La campana debe tener una capacidad adecuada y proporcionar un suministro suficiente de aire de complemento. Se dispone de campanas de ventilación de muchos tamaños y capacidades. La capacidad de la campana se expresa en pies cúbicos por minuto (CFM). Se puede obtener información sobre la construcción e instalación apropiadas de las campanas de ventilación en la "Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease-Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment, (Norma para la instalación de equipos para la eliminación de humo y vapores cargados de grasa para equipos de cocción comerciales), NFPA-96".

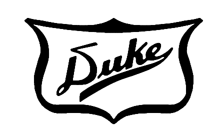
Mantenimiento del sistema de ventilación

Es importante que el personal capacitado efectúa la inspección y el mantenimiento del sistema de ventilación al menos una vez al año.

Esta inspección/mantenimiento debe constar entre otras cosas de lo siguiente:

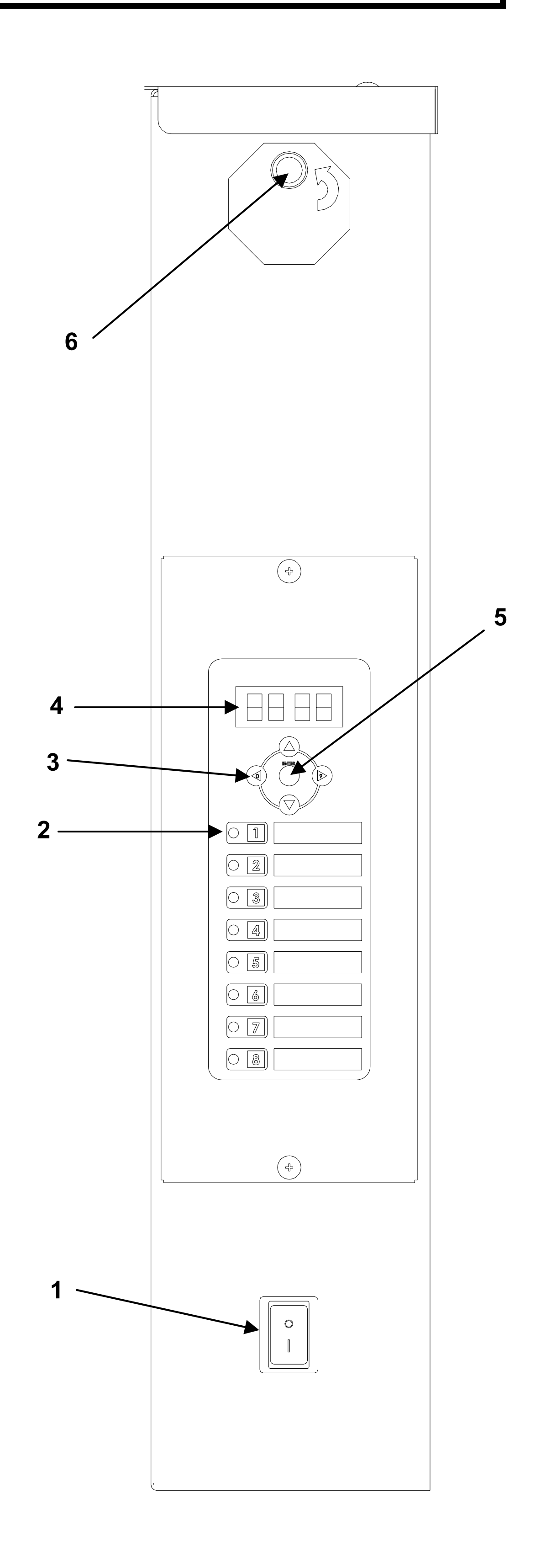
- Inspección para ver si hay bloqueos o acumulaciones que puedan interferir con la ventilación del asador.
- Reparación de tales bloqueos.
- Inspección del techo de ventilación, sus motores de impulsión y correas, etc.

No coloque ningún objeto como bandejas planas, recipientes de alimentos ni papel de aluminio en la parte superior del asador. Esto obstruirá la ventilación de los vapores de cocción y el flujo de aire por la unidad, disminuyendo el rendimiento de cocción.



III. Instrucciones de operación

La información de esta sección está prevista para ser usada por personal de operación capacitado. El personal de operación capacitado son los individuos que hayan leído detenidamente la información contenida en este manual, que estén familiarizados con el funcionamiento del asador o que tengan experiencia con la operación de los equipos descritos. Recomendamos seguir estas instrucciones para asegurar un rendimiento óptimo, una vida útil larga y un servicio sin problemas del asador.
El controlador se programa de antemano en fábrica para recetas conocidas en el momento de la fabricación.
Las teclas de producto deben programarse con una receta aprobada y el asador debe calibrarse de forma apropiada antes de utilizarse.



A. Controles del asador

- **1. Interruptor general** – Enciende y apaga el asador. El asador se enciende automáticamente.
- **2. Teclas de selección del producto** – Selecciona la receta del producto. Funcionan también como las teclas numéricas 1-8 en la modalidad de programación.
- **3. Teclas de flecha**

  Flecha arriba: Muestra la temperatura actual del asador al pulsarse en la modalidad de ejecución. Recorre hacia atrás los parámetros al pulsarse en la modalidad de programación.

  Flecha abajo: Muestra la temperatura del punto de control del asador al pulsarse en la modalidad de ejecución. Recorre hacia atrás los parámetros al pulsarse en la modalidad de programación.

  Flechas derecha e izquierda: Se mueve entre caracteres o parámetros en la modalidad de programación. Se usan también como las teclas numéricas 0 y 9.
- **4. Pantalla**
- **5. Tecla Enter** – Pulse sin soltar durante 5 segundos para introducir la modalidad de programación. Se usa también para recorrer e introducir parámetros en la modalidad de programación.
- **6. Luz de cocción** – Esta luz se ilumina durante el período de precalentamiento y todo el ciclo de cocción. El operador no debe cargar el asador mientras la luz esté iluminada.

B. Cocción del producto

B-1.0 Encendido del asador

- **Arranque el sistema de ventilación.**
- Ponga el interruptor de ENCENDIDO/ APAGADO en la posición de ENCENDIDO (1)
- El control mostrará **PrE** durante el ciclo de precalentamiento.
- Los LED junto a todas las teclas de producto con tiempos de cocción distintos de cero serán de color rojo.
- El control mostrará **rdY** al completar el ciclo de precalentamiento y los LED junto a todas las teclas de producto con tiempos de cocción distintos de cero serán verdes.
- (Para apagar el asador, vea la sección B-8.0)

B-2.0 Producto de cocción



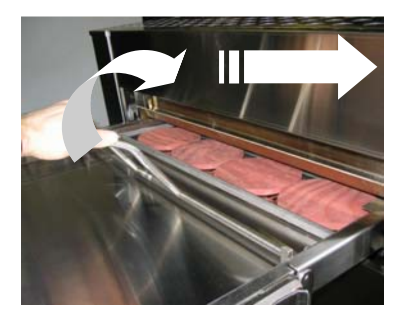


El asador muestra **rdY** y la luz de cocción **no** está encendida.



Ponga la bandeja de sujeción en la descarga.

Ponga el producto en las filas delantera y trasera.



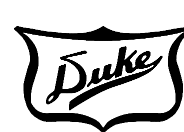
Cargue el producto. Empuje hacia adelante según se muestra.

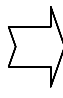


Gire el asa hacia abajo para levantar la barra interior sobre el producto.



Tire del cargador hacia afuera con el asa girada.






Pulse la tecla de producto apropiada.

Tendrá otros 15 segundos para pulsar otra tecla de producto si se ha hecho una selección falsa.

La pantalla mostrará de forma alternativa el tiempo restante y el identificador de producto de cuatro caracteres.

El LED junto a la tecla de producto seleccionada destellará de color rojo.

La luz de cocción se encenderá.



B-3.0 Ciclo de cocción completo

La cadena girará y descargará el producto.

¡No cargue producto en el asador hasta que se haya apagado la luz de cocción y se muestre rdY en el control!

Para impedir que se descongele el producto, se recomienda no colocarlo en el cargador hasta que queden solamente 30 segundos en el temporizador de la tanda anterior

B-4.0 Ajuste de cocción fino

Use esta función para sumar o restar hasta 30 segundos de la receta de un ciclo de cocción del producto. Esto se debe utilizar en el caso de que sea necesario optimizar la cocción del producto fuera del ambiente de programación. Esto funciona del modo siguiente:

Oprima sin soltar las teclas ▲ y ▼ durante 3 segundos**.**

El control mostrará **AdJ**.

El control mostrará **AdJ**.

Todos los LED para productos con un tiempo programado se encenderán de color rojo.

Seleccione una tecla de producto para ajustar.

El LED del producto seleccionado permanecerá rojo y los demás LED de producto se apagarán.

El control destellará **AdJ** seguido por el identificador del producto..

Las teclas ▲ y ▼ se usan para realizar el ajuste fino de cocción.

La primera pulsación de la tecla ▲ o ▼ abre la pantalla de ajuste. El control mostrará el tiempo total de cocción del producto incluido el ajuste de cocción fino anterior.

Las pulsaciones subsiguientes de una tecla ▲ o ▼ suma o resta 1 segundo del tiempo de cocción.

Se puede aumentar o reducir el tiempo de cocción hasta 30 segundos con esta función.

Para salir de esta función y guardar el ajuste, oprima la tecla ENTER..

B-5.0 Anulación de un ciclo de cocción

Si se pulsa sin soltar una tecla de producto durante 3 segundos se anulará un ciclo de cocción y se descargará el producto.

B-6.0 Comprobación de la temperatura del asador

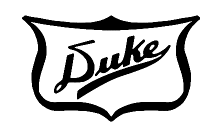
Si se oprime la tecla ▲ en cualquier momento (además de cuando esté en la modalidad de programación) se mostrará la temperatura real de la cavidad.

B-7.0 Comprobación del punto de control de temperatura

Al pulsar la tecla ▼ en cualquier momento (además de cuando se esté en la modalidad de programación) se mostrará la temperatura del punto de control de la cavidad.

B-8.0 Apagado del asador

Ponga el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO en la posición APAGADO (O).



C. Limpieza

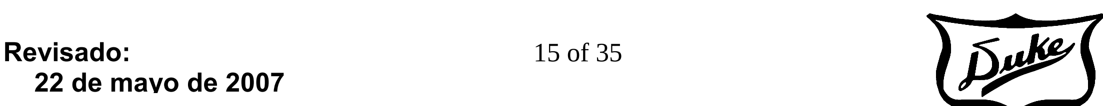
Se puede mantener limpio el acero oxidable exterior del asador con un limpiador de acero oxidable no abrasivo de buena calidad, de los muchos que hay en el mercado. Humedezca un trapo y limpie el asador mientras esté FRÍO. Si se limpia el asador mientras esté caliente se ocasionarán rayas y resultados insatisfactorios. Una vez limpio el asador, puede pasarse un trapo con aceite ligero.

Para facilitar el uso de este asador sin problemas y mantener la garantía, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

A. No exponga el asador al contacto prolongado con detergentes, limpiadores, lejías, etc. Proteja los quemadores infrarrojos y los electrodos de detección de llamas de todos los fluidos de limpieza. No rocíe ningún material extraño en los quemadores infrarrojos. No se debe dejar que los limpiadores químicos, desengrasadores, lejías y soluciones de jabón hagan contacto con las cajas de metal de los quemadores infrarrojos o las losas de cerámica de los quemadores, porque pueden dañar estas superficies y hacer funcionar mal el asador y anular la garantía. Para impedir daños en las losas de cerámica de los quemadores, no permita nunca el contacto físico con las herramientas de limpieza u otros objetos que pueden rayar o dañar las superficies de las losas u obstruir los orificios de gas en las caras de las losas. No rocíe los electrodos de detección de llama con ningún material extraño. No se debe dejar nunca que los limpiadores químicos, desengrasadores, lejías y soluciones de jabón hagan contacto con las cajas de metal de los quemadores infrarrojos o las losas de cerámica de los quemadores, porque pueden dañar estas superficies y hacer funcionar mal el asador y anular la garantía. Si es necesario, limpie los electrodos de detección de llamas solamente después de que se enfríen a la temperatura ambiental y usen una acción de limpieza ligera con una esponja de alcohol presaturado para eliminar el carbón acumulado.
B. No deje nunca compuestos químicos, particularmente los que contengan cloro, en las piezas del asador de un día para otro. El cloro causa picaduras y corrosión.
C. No use nunca productos químicos a una mayor concentración que la recomendada por el fabricante.
D. Use agua limpia y un trapo suave para limpiar los residuos de la limpieza de las superficies.
E. No use nunca lana de acero o estropajos normales en las superficies. Use desengrasadores no abrasivos con trapos suaves en el asador

Siga con cuidado estas recomendaciones para que este asador funcione de forma satisfactoria y se prolongue su duración

PROGRAMA DE LIMPIEZA		
LO QUE SE DEBE LIMPIAR	**ENFRIAR ASADOR**	**DESCONECTAR CORRIENTE**
LIMPIEZA DE 4 HORAS (higienicé en posición)		
HIGIENICE EL CARGADOR Y LA BANDEJA (PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES, LLEVE PUESTOS GUANTES AISLADOS MIENTRAS SE LIMPIE)		
HIGIENICE EL CONDUCTO DE DESCARGA		
LIMPIEZA DIARIA (Quite y lave/enjuague/higienice)		
BANDEJA DE DESCARGA (PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES, LLEVE GUANTE AISLADOS MIENTRAS SE LIMPIA)		
CAMPANA DE DESCARGA	**X**	
COLECTORES DE GRASA DE DESCARGA	**X**	
COLECTORES DE GRASA PRINCIPALES	**X**	
PANEL DEL EXTREMO DE DESCARGA	**X**	
RASPADOR DE DESCARGA	**X**	
CARGADOR Y BANDEJA (PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES, LLEVE GUANTE AISLADOS MIENTRAS SE LIMPIA)		
CAMPANA DE DESCARGA	**X**	
RAMPA DEL CARGADOR	**X**	
LO QUE SE DEBE LIMPIAR	**ENFRIAR ASADOR**	**DESCONECTAR CORRIENTE**



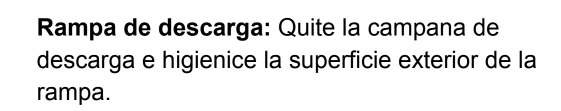
LIMPIEZA DIARIA		
QUEMADOR DE TUBOS INFERIOR	X	X
PUERTA ABATIBLE DEL ASADOR	X	X
APAGA LLAMAS	X	X
SENSOR DE LLAMAS (QUEMADORES SUPERIORES)	X	X
SENSOR DE LLAMAS (QUEMADORES INFERIORES)	X	X
TUBO DEL SENSOR DE LLAMAS (QUEMADORES SUPERIORES)	X	X
LIMPIEZA MENSUAL		
CATALIZADOR	X	X

C-1. Limpieza de cuatro (4) horas

Todos los componentes que hacen contacto con el producto de alimentación deben limpiarse e higienizarse cada 4 horas.

Todos los componentes que hacen contacto con el producto de alimentación deben limpiarse e higienizarse cada 4 horas.

Precaución: ¡Superficie caliente cerca de la puerta! Lleve puestos los guantes aislados.


Rampa de descarga: Quite la campana de descarga e higienice la superficie exterior de la rampa.

Precaución: ¡Superficie caliente cerca de la puerta! Lleve puestos los guantes aislados.

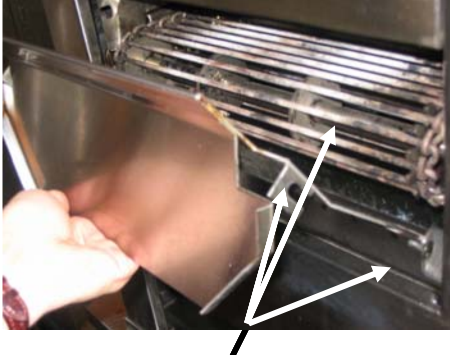


C-2. Limpieza diaria

La limpieza diaria debe incluir también todos los artículos indicados en el programa de limpieza de 4 horas.

Bandeja de descarga: Deslice la bandeja hacia arriba y hacia afuera de las ranuras tipo ojo de cerradura. Limpie y reemplace

Campana y rampa de descarga: Quite la campana y la rampa completamente. Limpie y reemplace



Conecte los ganchos en el pasador para volver a instalar la rampa

Colectores de grasa: Quite el colector en "V" superior y el colector inferior. Limpie ambos colectores, el área y vuelva a colocarlos.

Precaución: ¡Muy caliente! Espere a que el colector se enfríe antes de retirarlo.

Colector de grasa de descarga: Incline hacia arriba para desenganchar y tire hacia adelante para retirarlo. Limpie el colector y el área y vuelva a colocarlo.

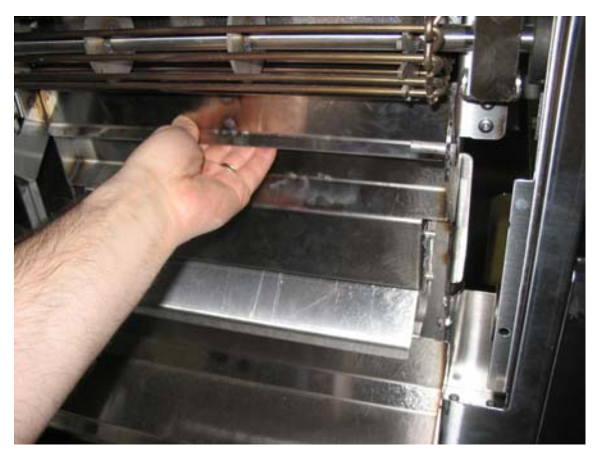
Asegúrese de inclinarlo y empujarlo completamente hacia atrás al volver a instalarlo.



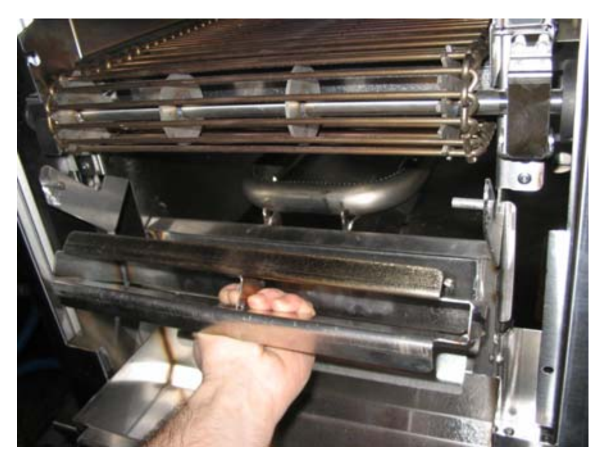
C-2. Limpieza diaria (continuación)



Panel del extremo de descarga: Quite los accesorios de descarga y levante el panel mientras se gira hacia afuera y hacia abajo.



Raspador de descarga: Levántelo y tire hacia adelante.



Raspador de descarga: Tire de los pasadores guía de las ranuras. Limpie el raspador y el área. Reemplácelo



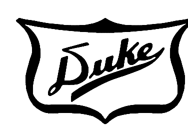
Limpie la parte superior del quemador con el extremo del cepillo de la “herramienta de limpieza de tubos de quemador”.



Para una acumulación grande, use el extremo del raspador de la “Herramienta de limpieza del tubo del quemador”.



Use el extremo de la herramienta para limpiar el eje de descarga del transportador.



C-2. Limpieza diaria (continuación)



Con el asador frío, levante y quite la puerta abatible. Limpie y coloque aparte.



Levante y deslice el perno de retención hacia la derecha.



Levante un poco y quite la rampa del cargador según se muestra.

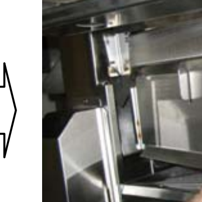


Desenganche el pasador del agujero de pivote. Limpie y coloque aparte.

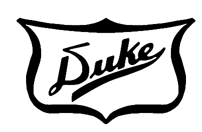
C-3 Limpieza semanal



Con el panel delantero exterior quitado. Levante el panel de la cámara de combustión.

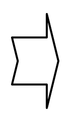
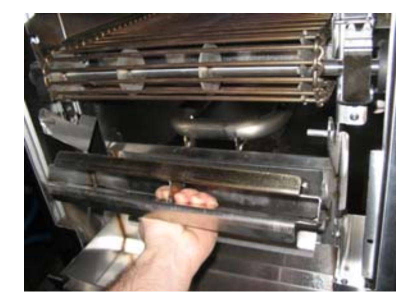


Gire el lado derecho del panel hacia afuera según se muestra. Limpie y coloque aparte.



C-3. Limpieza semanal (continuación)

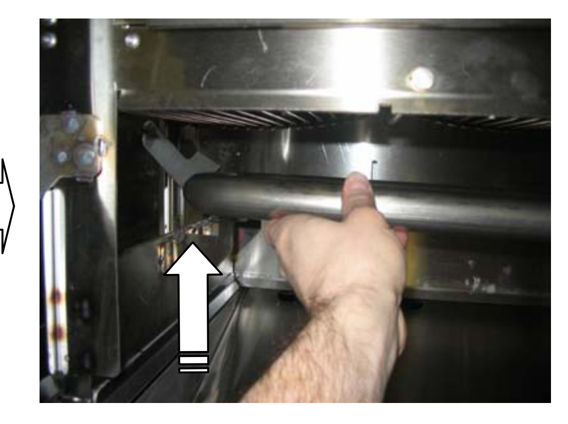


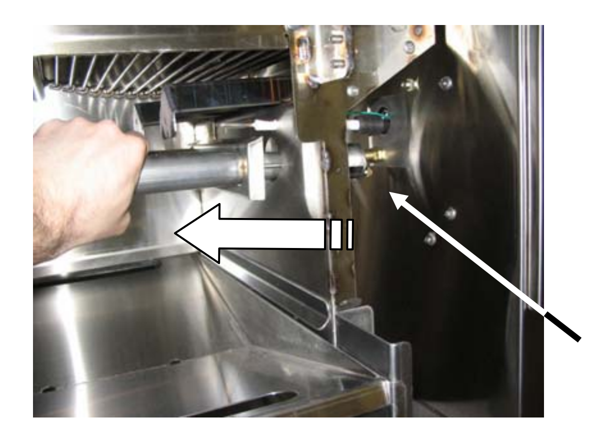
Quite el panel de descarga y el raspador según se hace para la limpieza diaria.



Quite el protector del quemador.

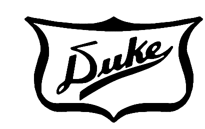


Levante la parte trasera del quemador del asiento y siga sujetándola.

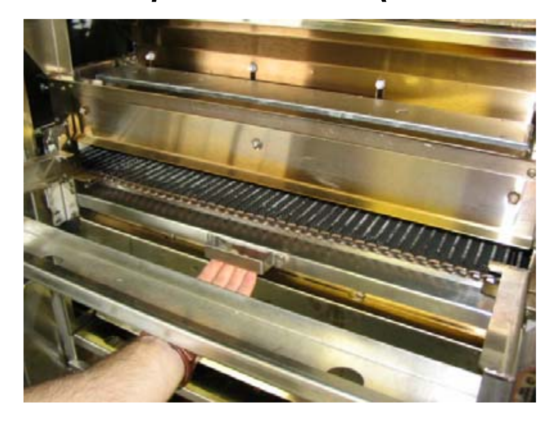


Campana de orificio

Saque el quemador del orificio y por la pared del asador. Saque de la cámara. Limpie, vacíe el agua que quede en el quemador y vuelva a colocarlo. **¡Seque completamente todos los orificios de los quemadores!**



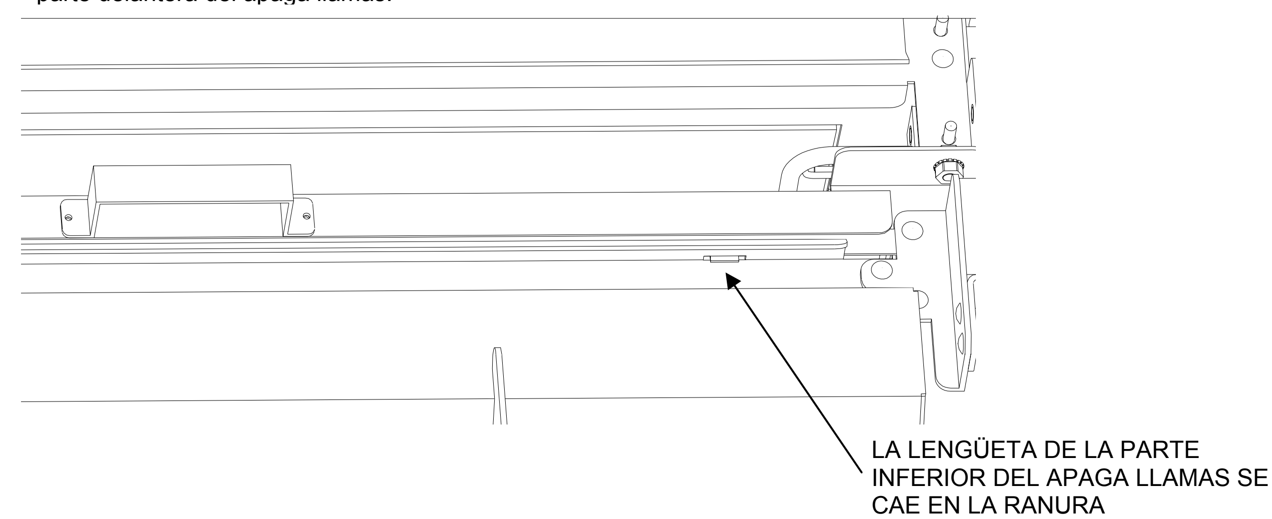
C-3. Limpieza semanal (continuación)



Levante el apaga llamas para desenganchar las lengüetas de las ranuras. Las lengüetas están ubicadas debajo de la parte delantera del apaga llamas.



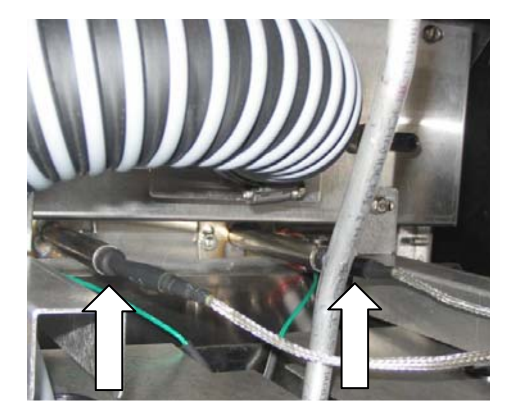
Tire del apaga llamas hacia afuera. Limpie y vuelva a colocar.



LA LENGÜETA DE LA PARTE INFERIOR DEL APAGA LLAMAS SE CAE EN LA RANURA



Quite el panel superior levantándolo hacia arriba y hacia afuera.



Localice los dos sensores de llamas para los quemadores infrarrojos.

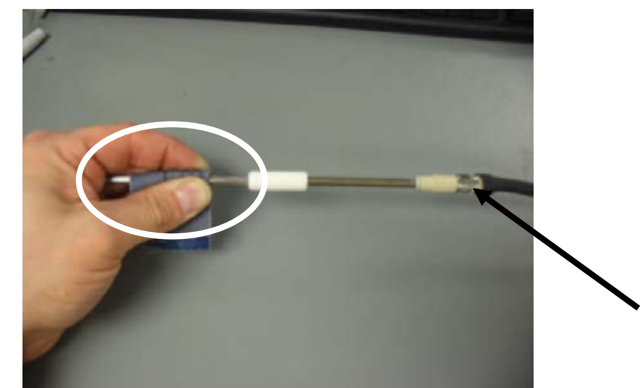
C-3. Limpieza semanal (continuación)



Con el asador enfriado, quite el sensor tirando de la cubierta negra ubicada junto a la cerámica según se muestra.



No tire del cable para quitarlo.



Presilla de retención de metal.

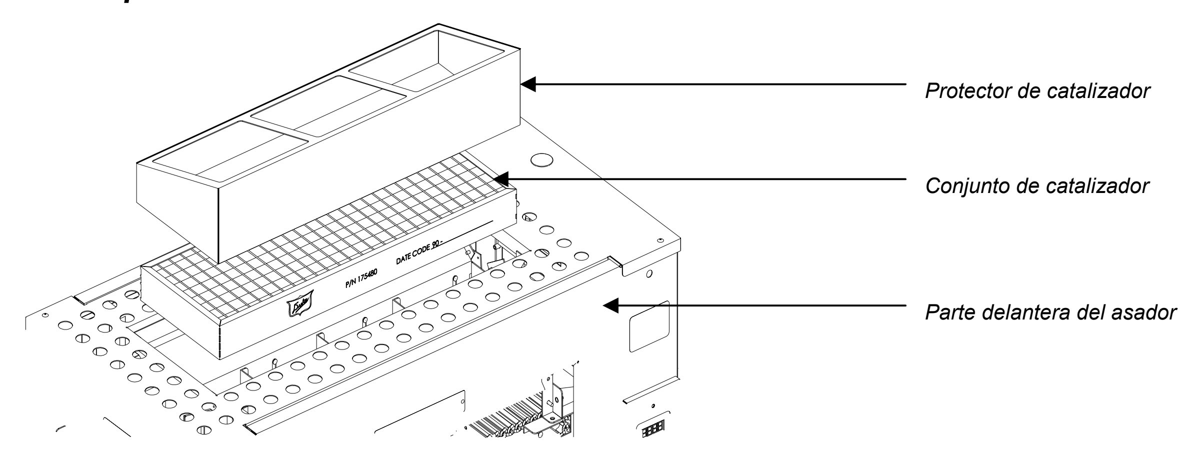


Con el asador enfriado, quite el panel trasero del asador y quite el sensor para el quemador inferior. Siga los mismos procedimientos que para los sensores superiores.



Después de quitar el sensor, tome la barra de limpieza con asa en forma de te y pase el cepillo con cuidado por el tubo del sensor de llamas. Empuje y pase el cepillo por cada tubo varias veces para asegurarse de que esté limpio.

C-4. Limpieza mensual



CONSIDERACIONES DE LIMPIEZA

Advertencia: No use jabón, detergentes, desengrasadores, silicona, sales de sodio, lejías, antioxidante o cualquier otro agente de limpieza comercial para limpiar el catalizador. El uso de estos productos químicos dañará el catalizador y lo volverá inutilizabl

NOTA: No limpie el catalizador en un lavavajillas o limpiador ultrasónico. No se deben usar materiales abrasivos o un estropajo abrasivo para la limpieza.

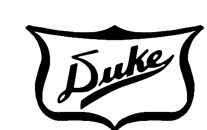
CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD

El convertidor catalítico (catalizador) forma parte normalmente de un sistema de combustión, y se deben poner aplicar las prácticas de seguridad generales observadas con dichos sistemas. Las consideraciones siguientes son específicas para la parte del catalizador.

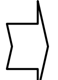
A: Desconecte la corriente: Antes de quitar el catalizador, desconecte la corriente del asador y deje que se enfríe a la temperatura ambiente Quite el protector del catalizador y póngalo a un lado para su reinstalación después de haber limpiado el catalizador.

B: Manipulación del catalizador: Hay que tener cuidado de no dejar caer el catalizador ni dañarlo durante su manipulación. Si se va a manipular la unidad poco después de un ciclo de cocción, se debe tener cuidado de protegerse las manos de las superficies calientes llevando guantes puesto diseñados para este fin. No hay piezas móviles ni conexiones eléctricas relacionadas con el catalizador, por lo que no debe haber peligro de una descarga eléctrica al lavar la unidad. Deje que el catalizador se enfríe a la temperatura del ambiente antes de empezar el proceso de limpieza..

C: Operación: Entienda y siga las instrucciones del sistema proporcionadas con el asador incluidas en el manual de instalación y operaciones. Es muy importante asegurarse de que los conductos por encima del aparato de cocción estén limpios de grasa, antes de la operación inicial del aparato con el convertidor catalítico colocado. **SI EL GAS NATURAL ES PARTE DE LA CORRIENTE DE ESCAPE, ASEGÚRESE DE QUE NO SE ACUMULE GAS NATURAL PARA FORMAR UNA MEZCLA EXPLOSIVA EN EL SISTEMA DE ESCAPE.**

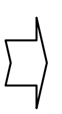


C-4. Limpieza mensual (continuación)





Golpee ligeramente el bastidor del catalizador mientras lo sujeta sobre una tolva de desechos para desprender cualquier partícula de ceniza/carbón suelta.





Empiece por un lavabo limpio y quite todos los materiales extraños de cualquier lavabo usado antes de empezar el proceso de lavado del catalizador.



Llene parcialmente un lavabo suficientemente grande para adaptar el catalizador con <u>suficiente agua caliente</u> (100 a 130ºF) para tapar completamente el catalizador al colocarlo en el lavabo. Agite el catalizador hacia arriba y hacia abajo en el agua varias veces y después deje que se empape durante 20 minutos.

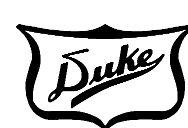


Quite el catalizador y agítelo para eliminar el exceso de agua. Vacíe y limpie el lavabo completamente y después repita el paso 3.





Quite el catalizador y enjuáguelo completamente con un gran volumen de agua caliente. La boquilla típica de rociado de lavado de platos de un restaurante (presión baja y volumen alto) es perfecta para esta operación. Rocíe lentamente toda la superficie tanto por delante como por detrás para asegurarse de la eliminación de cualquier partícula atrapada en la cara del catalizador o detrás del bastidor. Agite el agua restante del catalizador y después deje que se seque de un día para otro. Después se puede volver a instalar el catalizador en el asador. Asegúrese de que el protector del catalizador vuelva a instalarse sobre el catalizador antes de encender el asador.





D. Programación del control



D-1.0 Entrada en la modalidad de programación

Hay dos niveles de programación del control.

Nivel 1: Programación relacionada con recetas.

Nivel 2: Programación de funcionalidad del asador.

Pulse sin soltar el botón **ENTER** durante 5 segundos.

El control mostrará CodE. Introduzca una contraseña que sea específica del nivel de programación.

D-2.0 Navegación por las pantallas de programación

La tecla **ENTER** se usa para avanzar por la lista de parámetros. La primera pulsación de la tecla **ENTER** abre el nombre del parámetro y la próxima pulsación abre el ajuste de parámetro modificable.

Las teclas ▲ y ▼ retrocederán por los parámetros.

Las teclas ◄ y ► recorrerán los ajustes de los parámetros y también funcionarán como los números 0 y 9.

Las teclas de producto 1-8 funcionan también como las teclas numéricas 1-8.

D-3.0 Programación del nivel 1

Introduzca la contraseña **1-8-2-7** y oprima la tecla **ENTER.**

En este momento el control mostrará ***PROD*** y todos los LED del producto se iluminarán de color verde.

Seleccione una tecla de producto para el producto que desea cambiar.

El LED ubicado junto al producto seleccionado se iluminará de color verde. Los demás LED de producto estarán en blanco.

D-3.1 Identificador del producto AbCd

Este parámetro permite al usuario definir un nombre de producto alfanumérico de cuatro dígitos para asociar con cada botón de producto.

Las teclas ▲ y ▼ se usan para recorrer el grupo de caracteres.

Las teclas ◄ y ► se usan para pasar al próximo carácter o al carácter anterior. El carácter activo destellará.

Si se pulsa ► después del último carácter se pasará al próximo parámetro.

D-3.2 Temperatura de cocción Sett

Ésta es la temperatura del punto de control para el asador durante el ciclo de cocción de este producto.

Las teclas de producto 1-8 se usan para introducir los números 1-8. Las teclas ◄ ► se usan para introducir los números 0 y 9.

D-3.3 Perfil de cocción on 1, oFF1, on 2, oFF2, …

Define los parámetros de ciclado para el quemador infrarrojo superior y el tiempo de cocción general.

Estos parámetros tendrán 6 segmentos. Cada segmento consta de un ciclo de encendido/apagado.

La parte encendido del ciclo aparecerá primero.

Las teclas de producto 1-8 se usan para introducir los números 1-8. Las teclas ◄ ► se usan para introducir los números 0 y 9.

El control mostrará el tiempo total de cocción (la suma de todos los ciclos de ENCENDIDO y APAGADO) como un parámetro final que no se puede cambiar.

Por ejemplo:

	ENCENDIDO	APAGADO
Segmento N°1	0:00	1:00
Segmento N°2	2:00	0:00
Segmento N°3	0:00	0:00
Segmento N°4	0:00	0:00
Segmento N°5	0:00	0:00
Segmento N°6	0:00	0:00

Después de introducir este parámetro final, si se pulsa la tecla ? se volverá a la selección del producto para que pueda seleccionar otro producto para programar.

D-3.4 Salida de la modalidad de programación

Para salir de la programación y guardar las nuevas entradas, pulse la tecla **ENTER** hasta que el control muestre RdY, PrE o Lo.

Para salir de la programación sin guardar las entradas, chicle el interruptor principal de ENCENDIDO/APAGADO por las posiciones de encendido y apagado..

D-4.0 Programación del nivel 2

Introduzca la contraseña **3-6-4-5** y oprima la tecla **ENTER.**

D-4.1 Parámetro ºF o ºC dEg

Cambia la temperatura mostrada entre Fahrenheit (F) y centígrados (C).

Las teclas ◄ y ► se usan para recorrer los ajustes

D-4.2 Cambio de la temperatura en reposo Sett

Ésta es la temperatura del punto de control para el asador durante los ciclos de precalentamiento y reposo.

El valor implícito de este parámetro es de 680 ºF.

Las teclas de producto 1-8 se usan para introducir los números 1-8. Las teclas ◄ ► se usan para introducir los n

D-4.3 Parámetros adicionales de fábrica

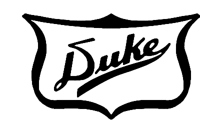
Los parámetros restantes de esta sección son ajustes de fábrica y no deben cambiarse. Estos ajustes son los siguientes:

- oFSt
- Hton
- Lo t
- Hi t
- Cdti
- BEEP
- IrSt
- PCr
- AFCr

D-4.4 Salida de la modalidad de programación

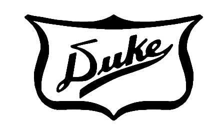
*Para salir de la programación y guardar las nuevas entradas, pulse la tecla **ENTER** hasta que el control muestre* RdY, PrE o Lo.

Para salir de la programación sin guardar las entradas, cicle el interruptor principal de ENCENDIDO/APAGADO por las posiciones de encendido y apagado.



E. Localización y resolución de problemas

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pantalla de control no se ilumina	No hay corriente	Asegúrese de que el asador esté enchufado a un receptáculo de corriente de voltaje/frecuencia apropiados (según los valores nominales de la placa de identificación) y que el receptáculo disponga de corriente. Compruebe el disyuntor especial.
Producto crudo o poco cocido sin que se muestren mensajes de error del controlador.	El producto no se ha cargado bien.	Revise la técnica de carga.
	El botón del producto se pulsó antes de cargar el producto.	Asegúrese de pulsar inmediatamente el botón del producto después de cargar el producto en el asador.
	Se pulsó el botón incorrecto del producto.	Asegúrese de que se pulse el botón de producto apropiado.
	El quemador inferior no se enciende correctamente. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior)	Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador.
		Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.
	Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)	Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico. Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.
La correa del transportador no se mueve para descargar el producto.	Hay una obstrucción en la correa del transportador.	Observe si hay obstrucciones girando manualmente la correa transportadora del extremo de descarga del asador usando la herramienta de limpieza del asador. Asegúrese de que el raspador de descarga esté bien colocado. Asegúrese de que la placa esté bien colocada. Asegúrese de que el apagallamas esté bien colocada
No se puede empujar el cargador completamente dentro de la cámara de cocción.	La placa no está bien colocada.	Asegúrese de que la placa y la lengüeta de traba estén en posición.



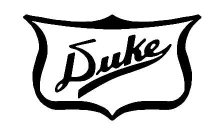
E. Localización y resolución de problemas (continuación)

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El producto se atasca o se deforma al cargarse	La placa no está bien colocada.	Asegúrese de que la placa y la lengüeta de traba estén en posición.
	El apagallamas no está bien colocado	Asegúrese de que el apagallamas esté bien colocado y las lengüetas tengan las ranuras correctas.
La pantalla de control indica "**Hi**"		Póngase en contacto con Duke Manufacturing Co. o un agente de servicio autorizado por Duke.
La pantalla de control indica "**Lo**"	El quemador inferior no se enciende de forma apropiada. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior).	Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador. Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.
	Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)	Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico. Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.
	El colector de grasa no está instalado.	Instale el colector de grasa
	La bandeja de impedancia o el catalizador no están instalados.	Instale la bandeja de impedancia o el catalizador
La pantalla de control indica "**Prob**"		Póngase en contacto con Duke Manufacturing Co. o un agente de servicio autorizado por Duke.



E. Localización y resolución de problemas (continuación)

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pantalla de control indica "**tESt Prod**"	El quemador inferior no se enciende correctamente. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior)	Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador. Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.
	Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)	Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico. Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.
La pantalla de control indica "**gAS toP**"	No llega gas al asador.	Asegúrese de que las válvulas de gas que estén en serie con el asador estén en la posición ENCENDIDA.
	Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)	Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico. Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.
La pantalla de control indica "**gAS bot**"		Apague y vuelva a encender el asador. Si persiste este error, vaya a los pasos siguientes.
	No llega gas al asador.	Asegúrese de que las válvulas de gas que estén en serie con el asador estén en la posición ENCENDIDA.
	El quemador inferior no se enciende correctamente. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior)	Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador. Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.



E. Localización y resolución de problemas (continuación)

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pantalla de control indica "**gAS SEnt**"	Los quemadores infrarrojos no se encienden bien. (Observe los quemadores infrarrojos por el extremo de descarga del asador. Nota: Los quemadores deben permanecer encendidos en la modalidad de reposo)	Quite el panel del compartimiento del control superior y limpie los dos sensores de llamas superiores con un trapo suave y alcohol isopropílico. Limpie el tubo de detección de llamas con el cepillo correspondiente.
La pantalla de control indica "**gAS SEnb**"	El quemador inferior no se enciende correctamente. (Observe el quemador inferior por las ranuras en el colector de grasa inferior)	Si el asador está caliente, intente limpiar el quemador en su lugar con la herramienta de limpieza del asador. Si el asador está frío o se deja enfriar, quite el quemador inferior quitando los paneles de acceso, límpielo y vuelva a instalarlo. Quite el sensor de llamas inferior y límpielo con un trapo suave y alcohol isopropílico.



IV. Servicio y reparación

A-1. ADVERTENCIAS

ADVERTENCIA: Desconecte la fuente de alimentación del aparato antes de realizar el servicio.

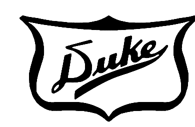
ADVERTENCIA: Las unidades con ruedas tienen un retenedor para limitar el movimiento del asador. Si se desconecta este retenedor durante el servicio, debe volver a conectarse después de volver a poner el aparato en su posición de instalación original.

Nota: Se deben mantener las holguras apropiadas durante el servicio.

El mantenimiento debe ser efectuado solamente por el personal de servicio capacitado. El servicio efectuado por personas que no estén capacitados puede producir daños en el asador y lesiones en el operador.

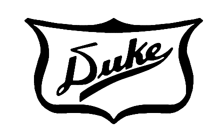
El personal de servicio capacitado son los individuos, las empresas, las compañías o corporaciones que personalmente o por medio de un agente están involucrados y son responsables de la reparación o el servicio en los equipos de preparación de alimentos comerciales, quienes tienen experiencia en este tipo de trabajo, están familiarizados con todas las precauciones necesarias y que han cumplido con todos los requisitos de las autoridades estatales y locales que tengan jurisdicción.

Si necesita ayuda para seleccionar una agencia de servicio capacitada, póngase en contacto con el departamento de servicio de Duke Manufacturing Co. llamando al 800-735-3853.



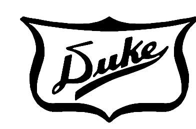
V. Lista de piezas de repuesto

N° DE ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N/P
1	INTERRUPTOR DE CORRIENTE PRINCIPAL	175503
2	QUEMADOR INFRARROJO	175504
3	TUBO DE QUEMADOR DE ESTILO J	175505
4	MOTOR DEL TRANSPORTADOR	175506
5	RUEDA DENTADA DE CALIBRE B21X38 (MOTOR)	175517
6	EJE DEL LADO DE DESCARGA	175037
7	EJE DEL LADO DERECHO	175038
8	CONDENSADOR DEL MOTOR DEL TRANSPORTADOR	175507
9	MÓDULO DE INFLAMACIÓN (QUEMADOR INFERIOR – GAS NATURAL)	175508
9	MÓDULO DE INFLAMACIÓN (QUEMADOR INFERIOR – PROPANO)	175843
10	MÓDULO DE INFLAMACIÓN (QUEMADORES SUPERIORES)	175509
11	TRANSFORMADOR DE 40VA, 120VCA-24VCA	175516
12	SONDA DE TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	175518
13	LUZ DE COCCIÓN	175550
14	RELÉ DE ESTADO SÓLIDO	175519
15	CADENA DE IMPULSIÓN	175551
16	CONTROLADOR	175575
17	EMPAQUETADURA DEL MARCO DEL CONTROL	175510
18	EMPAQUETADURA DE LA ENTRADA DEL SOPLADOR	175511
19	SOPLADOR DAYTON DE 60HZ Y 115V	175524
20	MANGUERA DEL SOPLADOR	175532
21	SUJETADOR DE ORIFICIO DE INFRARROJOS	175542
22	VÁLVULA DE GAS NATURAL, COMBINACIÓN DE 120 V (UNIDAD DE GAS NATURAL SOLAMENTE)	175531
23	VÁLVULA DE GAS LP, COMBINACIÓN 120 V (UNIDAD DE GAS LP SOLAMENTE)	175766
23	ORIFICIO DEL QUEMADOR INFERIOR N° 31 (UNIDAD DE GAS NATURAL SOLAMENTE)	175734
24	ORIFICIO DEL QUEMADOR INFERIOR N° 49 (UNIDAD DE GAS LP SOLAMENTE)	175737
24	ORIFICIO DE INFRARROJOS DELANTERO N° 40 (UNIDAD DE GAS NATURAL SOLAMENTE)	175735
25	ORIFICIO DE INFRARROJOS DELANTERO N° 52 (UNIDAD DE GAS LP SOLAMENTE)	175767
25	ORIFICIO DE INFRARROJOS TRASERO N° 36 (UNIDAD DE GAS NATURAL SOLAMENTE)	175736
26	ORIFICIO DE INFRARROJOS TRASERO N° 51 (UNIDAD DE GAS LP SOLAMENTE)	175768
26	SUJETADOR DE ORIFICIO 3/8 COMP. RECTO X MAMPARA	175545
27	JUEGO DE TE DE TUBERÍA AL INFRARROJO	175476
28	JUEGO DE TE DE TUBERÍA A LA VÁLVULA	175477
29	JUEGO DE TUBERÍAS DEL QUEMADOR INFERIOR A LA VÁLVULA	175478
30	SENSOR DEL QUEMADOR INFERIOR	175534
31	SENSOR DEL QUEMADOR INFRARROJO	175535
32	INFLAMADOR	175536
33	CABLE DE SUPRESIÓN DE INFLAMACIÓN DEL INFRARROJO	175537
34	CABLE DE SUPRESIÓN DE INFLAMACIÓN INFERIOR	175538
35	CADENA DE COCCIÓN	175674
36	BLOQUE DE BUJÍA DEL TRANSPORTADOR	175525
37	BANDEJA DEL CARGADOR	175430
38	SOPORTE DE MONTAJE DEL CARGADOR	175438



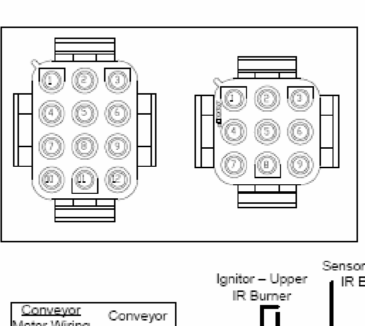
V. Lista de piezas de repuesto *(continuación)*

No. de artículo	DESCRIPCIÓN	N/P
39	CARGADOR	175444
40	RAMPA DEL CARGADOR	175741
41	PUERTA	175429
42	APAGALLAMAS	175293
43	PROTECTOR DEL QUEMADOR	175200
44	RAMPA DE DESCARGA	175340
45	CAMPANA DE DESCARGA	175778
46	ESTANTE DE LA BANDEJA DE PRODUCTO	175363
47	BANDEJA DE DESCARGA	175358
48	COLECTOR DE GRASA PRINCIPAL	175329
49	COLECTOR DE GRASA EN “V”	175325
50	COLECTOR DE GRASA LATERAL	175357
51	RASPADOR DE CENIZAS DE PIVOTE	175150
52	PANEL TRASERO	175305
53	PANEL DELANTERO	175300
54	PANEL SUPERIOR ABATIBLE HACIA ARRIBA	175392
55	PANEL DE ACCESO ELÉCTRICO LWB	175383
56	PANEL DE ACCESO DE DESCARGA	175250
57	BANDEJA DE IMPEDANCIA (SI NO HAY CATALIZADOR OPCIONAL)	175226
58	CATALIZADOR (OPCIONAL)	175480
59	PROTECTOR DEL CATALIZADOR	175482
60	HERRAMIENTA DE LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES DE TUBO	175485
61	LIMPIADOR DEL TUBO DEL ELECTRODO DE LLAMAS	175701
62	CEPILLO DE LIMPIEZA DE TUBO DEL ELECTRODO DE LLAMAS	175705
63	BALDE SANITARIO	175842



VI. Esquema de conexiones

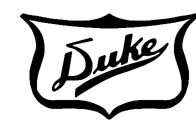
NOTA: La garantía se anula cuando los adhesivos sensibles al agua se hayan vuelto de color rojo



ESQUEMA ELÉCTRICO
ASADOR POR TANDAS FLEXIBLE

N/P 175011 REV.B

Ignitor – Upper IR Burner
Sensor – Upper IR Burner
Sensor – Upper IR Burner
Ignitor – Upper IR Burner
Conveyor Motor Wiring
Conveyor Gearmotor
To Control Compartment
Gas Combo Valve – Upper IR Burner
Gas Combo Valve – Lower Burner
Ignitor – Lower Burner
Sensor – Lower Burner
LED Indicator Light
IR Blower Motor
Programmable Control Board
Ignition Control Module – Lower Burner Reference – Fenwal Cat No. 35-605955-057
Ignition Control Module – Upper IR Burners Reference – Fenwal Cat. No. 2462D
Thermocouple Probe
To Conveyor Motor
Capacitor
Xfmr-Cntrl 120V Prim 24V Sec
On/Off Switch
Relay – Conveyor
Relay – IR Blower
Xfmr-Ignit 120V Prim 24V Sec
Terminal Block
Plug NEMA 5-15P



VII. Asistencia al cliente

Para ayudar al informar sobre esta unidad en el caso de pérdida o robo, anote a continuación el número de modelo y el número de serie ubicados en la unidad. Sugerimos también que anote toda la información citada y la conserve como referencia.

NÚMERO DE MODELO	**NÚMERO DE SERIE**
FECHA DE COMPRA	
DISTRIBUIDOR	**TELÉFONO**
REPARADOR	**TELÉFONO**

PARA TELEFONEAR:

Marque 1-800-735-DUKE (3853)

SERVICIO
PIEZAS
INFORMACIÓN ADICIONAL PARA EL CLIENTE

PARA ESCRIBIR:

Duke Manufacturing Co.
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

PARA TENER ACCESO POR INTERNET: **www.dukemfg.com**

Dé la siguiente información cuando escriba o llame: número de modelo, número de serie, fecha de compra, su dirección postal completa (incluido el código postal) y una descripción del problema.

